



ZWETSCHGEN-KNÖDEL

Für 4 Personen

ZUTATEN:

300 gr Rahmquark
100 gr Pankomehl (asiatisches Paniermehl)
1 TL Vanillepaste
2 Beutelchen Vanillezucker
1 TL Maizena
1 Ei
1 Eigelb
20 gr flüssige Margarine
etwas Mehl zum Formen
8 kleine Zwetschgen
8 Würfelzucker
50 gr Pankomehl
50 gr Paniermehl
1TL Zimt
2 EL Zucker
50 gr Zucker
Nach Belieben;
Himbeeren und Zwetschgen zur Deko
flaumig geschlagener Rahm

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis und mit der flüssigen Margarine mit der Knetmaschine gut verrühren. Die Masse im Kühlschrank zwei Stunden ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zwetschgen entsteinen und durch einen Würfelzucker ersetzen. Wieder verschliessen. Nun aus dem Teig acht Portionen teilen, wenig Mehl in die Handfläche geben und mit dem Teig die Frucht ummanteln. In einer hohen Pfanne, Wasser mit wenig Salz erhitzen und die Knödel bei mittlerer Temperatur 15 min. ziehen lassen. Kurz vor Ende in einer Bratpfanne die Margarine erhitzen, den Zucker, der Zimt und die Paniermehle anrösten. Die abgetropften Knödel im Paniermehl wälzen. Alles schön anrichten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

